



Formació

Escoles Agràries

Curs pràctic sobre APPCC i prerequisits en menjars preparats

En línia, 3, 10, 17 i 24 de març de 2022

Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és proporcionar als assistents les eines necessàries per a la realització del sistema d'APPCC i Prerequisits en menjars preparats

El curs es farà de forma teòrica i es treballarà amb casos pràctics.

El curs es farà en línia utilitzant la plataforma Teams.

Professorat

Mònica Saltor i Jacas, consultora en Seguretat alimentària.

Realització

Lloc:
En línia

Calendari:
Dies 3, 10, 17 i 24 de març

Horari:
9.30 a 12.30 h

Durada: 15 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/KZ1XsBUPzdxHC2sMA>

Coordinadora: Mònica Pascual, telèfon 972630123,
a/e monica.pascual@gencat.cat

Cost del curs:
Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Curs pràctic sobre APPCC i prerequisits en menjars preparats

Programa

SESSIÓ 1, dj. 3 de març

- INTRODUCCIÓ AL SISTEMA D'APPCC.
- ESTUDI DELS PRODUCTES: ESPECIFICACIONS, ETIQUETES, LEGISLACIÓ DE MENJARS PREPARATS. PROCÉS PRODUCTIU.
- FORMACIÓ DE L'EQUIP DE TREBALL.
- ELABORACIÓ DELS DIAGRAMES DE FLUX I DESCRIPCIÓ DE LES ETAPES.
- ESTUDI DEL PROCÉS A PLANTA.
- DESCRIPCIÓ DE LES ACTIVITATS, PRODUCTES.
- L'ANÀLISI DE PERILLS I CAUSES: VALORACIÓ DELS PERILLS.

SESSIÓ 2, dj. 10 de març

- DETERMINACIÓ DE PCCS.
- ESTABLIR LÍMITS CRÍTICS.
- ESTABLIR UN SISTEMA DE VIGILÀNCIA.
- ESTABLIR LES MESURES CORRECTORES.
- PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ.
- SISTEMA DE DOCUMENTACIÓ I REGISTRE.
- APLICACIÓ DEL SISTEMA A LES LÍNIES DE FABRICACIÓ.

SESSIÓ 3, dj. 17 de març

- REQUISITS DE LES INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENT I ESTRIS.
- PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.
- PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS.
- PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.
- PLA DE CONTROL DE PLAGUES.
- PLA DE CONTROL DE L'AIGUA.
- PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ.

SESSIÓ 4, dj. 24 de març

- PLA DE CONTROL D'AL·LÈRGENS.
- PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES.
- PLA DE CONTROL DE PLAGUES.
- PLA DE MANTENIMENT I CALIBRACIÓ.
- PLA DE CONTROL DE RESIDUS.
- TRAÇABILITAT.
- CONTROLS I REGISTRES A PLANTA.